



## Point 1 脱酸素剤に適したガス袋を選ぶ

### 酸素を通さない（ガスバリア性のある）ガス袋を使っていますか？

KOP/PE、バリアOP/PE、KPET/PE、透明蒸着PET/PE、KNY/PE、バリアNY/PE、AL蒸着PET/PEなど適応したガス袋を使いましょう。※わからない場合は、鳥繁産業までお問い合わせください

### 適切な大きさのガス袋を使っていますか？

商品を入れて袋口が無理なくフラットの状態になるもの、商品に対して大きすぎないものを使用しましょう。※大きすぎると酸素の吸収に時間がかかったり、サイズの大きな脱酸素剤が必要になります。

## Point 2 熱シール機を使う

### 脱酸素包装に適した機械ですか？

熱接着した時のシール幅、10mm以上が推奨です。1mm~2mmのものは脱酸素剤の使用には向きません。シールバーの形状が網目ではなく横目の線シール、両面加熱タイプを使用しましょう。

### 熱シール機の温度設定・時間調整は適切ですか？

シール状態が完全になるよう、温度設定と時間調整を行きましょう。  
※水没またはシールチェック用スプレーで、空気もれがないか確認しながら、設定および調整をして下さい。  
※設定・調整時の空気もれ確認方法は、4ページをご覧ください。

## Point 3 脱酸素剤を選ぶ

### 確実に効果が得られるサイズを選んでいますか？

商品の重さや容器の形状にあわせてサイズの選定をしてください。  
※サイズの選定の計算方法は、4ページをご覧ください。



## 実装テストの手順

### 事前準備 空気もれがないか確認する

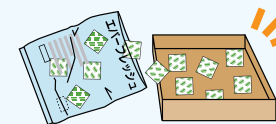
テストを行う前に、ガス袋に空気漏れがないかを水没、またはシールチェック用スプレーで確認してください。

※確認方法は4ページをご覧ください



### ガス袋・シール機・エバーフレッシュを用意する

### 商品とエバーフレッシュをガス袋に入れる



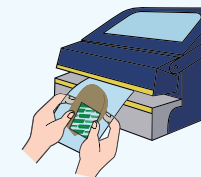
エバーフレッシュをトレイに出す



ガス袋に入れる

### ガス袋を熱シール（接着）する

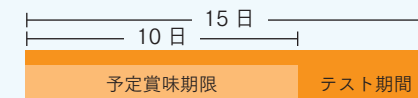
・ガス袋の空気は抜く必要はありません



### 経過観察～評価

- ・予定する賞味期限（日持ち）の1.5倍がテスト期間設定の目安です
- ・官能評価（食味の変化）などを行ってください

例) 予定賞味期限が10日のとき  
テスト期間は15日(10日×1.5)



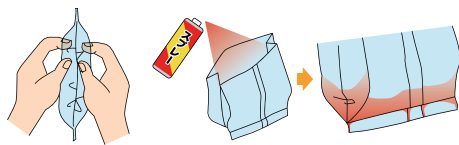
## 熱シール機の温度設定・時間調整時の空気もれの確認方法

### ●水没による確認



水中で食品の入ったガス袋を両手で強く押さえつけ、ガス袋の中から気泡がでないことを確認してください。

### ●シールチェック用スプレーによる確認



シール部分が冷えてから、シール部分を裂くように引っ張ってください。簡単に剥がれた場合接着不良です。

また、接着部分に着色スプレーをかけて、液体がシール部分からしみ出た場合もシール不良です。

## 脱酸素剤エバーフレッシュのサイズ選定方法

### ●直方体に近い容器を使用した場合の計算方法

$$\left[ \begin{array}{|c|} \hline \text{たて} \\ \hline \text{cm} \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{よこ} \\ \hline \text{cm} \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{高さ} \\ \hline \text{cm} \end{array} - \begin{array}{|c|} \hline \text{食品の重量} \\ \hline \text{密度} \end{array} \right] \times 0.21$$

※1

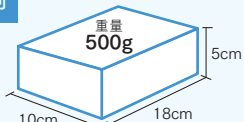
※2

※1  
商品の密度 (1ml あたりの重量)  
一般的には食品の密度は 1g/ml  
とみなして概算できます。

例外：  
生麺・餅 (1.2)  
羊羹・ういろう (1.3)  
穀類 (1.4)  
金属は固有の密度を適用します。

※2  
0.21 は空気中の酸素の割合です。

例



計算結果に一番近い、大きめの酸素吸収量 **100cc** の商品をお選びください。

$$\left[ \begin{array}{|c|} \hline 18 \\ \hline \text{cm} \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline 10 \\ \hline \text{cm} \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline 5 \\ \hline \text{cm} \end{array} - \begin{array}{|c|} \hline 500 \\ \hline 1 \end{array} \right] \times 0.21 = \mathbf{84cc}$$

### ●不定形の容器の場合の計算方法



食品の重さを測る



水をいっぱい張った容器に全体をつけて、水をあふれさせる



計量カップなどで水を補充して袋の体積を求める

例 補充した水の量 1,000ml、商品の重さ 600g、密度 1g/ml の場合

$$[1000 - 600/1] \times 0.21 = 84cc$$

計算結果に一番近い、大きめの酸素吸収量 100cc の商品をお選びください。



鮮度 for you

## 実装テストについて



脱酸素剤エバーフレッシュのサンプルがお手元に届いたら、実物の商品で実装テストを行ってください。  
脱酸素剤のサイズの選定、実装テストの方法、テスト途中でのトラブルなど、お気軽にご相談ください。

☎ 0120-828-507

商品にあった鮮度保持剤の選定、トラブルの原因・注意点をアドバイス!

鮮度保持剤選定パック～診断レポート付き～もご利用ください

鮮度保持剤選定パック

検索

スマホの方は  
こちらから▶



株式会社鳥繁産業 <https://www.torishige.co.jp/>